



SteamBake, votre boulangerie à domicile

En ajoutant de la vapeur, vous pouvez créer des muffins appétissants et des tartes parfaites à domicile à l'aide du four 600 SteamBake. Vous pouvez savourer un poulet rôti, des lasagnes ou du poisson cuits de façon homogène. Pour des croûtes bien croustillantes et un intérieur moelleux, il suffit d'une touche.

Four multifonction à air pulsé SteamBake, pyrolyse, boutons escamotables/touch, Pure Black

Avantages et spécifications

Une cuisson de précision grâce à notre sonde à viande

Grâce à notre sonde à viande, vous pouvez obtenir des résultats parfaits à chaque fois. Elle vous permet de surveiller la cuisson en mesurant la température à cœur de votre plat. Elle indiquera également à quel moment votre plat est cuit à la température souhaitée et arrêtera la cuisson.



Profitez de l'affichage LED EXPLore doté de boutons tactiles réactifs

Découvrez une nouvelle façon de cuisiner au four avec l'affichage LED EXPLore et ses boutons tactiles réactifs. L'interface évolutive vous offre un accès rapide et un contrôle dynamique du temps de cuisson, de la température et autres options.

Nettoyage par pyrolyse pour rester impeccable

Garder votre four comme neuf n'est plus si difficile avec notre fonction intelligente de nettoyage par pyrolyse. Ce système auto-nettoyant chauffe le four à une température si haute que les graisses et résidus alimentaires sont transformés en cendres. Vous n'avez plus qu'à essuyer le fond du four.



Rapide et efficace

Notre système fait circuler la chaleur dans l'ensemble du four pour garantir que tous les plats sont cuits uniformément. Vous n'avez même pas à retourner votre plat. Grâce à notre technologie, le temps de préchauffage de votre four est réduit pour vous faire économiser du temps et de l'énergie.

Une cuisson homogène sur plusieurs niveaux

Profitez d'une cuisson homogène grâce à la cuisson sur plusieurs niveaux. L'anneau chauffant supplémentaire vous permet de cuire uniformément vos plats sur trois niveaux. C'est l'idéal pour cuire des cookies au cœur fondant et des tartes succulentes.

- Recettes intégrées
- Sonde thermique
- Préchauffage rapide
- Capacité du four: 72 litres
- Sécurité enfants électronique
- Boutons escamotables
- Glissières télescopiques TR1LV incluses
- Eclairage automatique à l'ouverture de la porte
- Auto-nettoyage pyrolytique
- VelvetClosing © fermeture de porte tout en douceur
- Proposition de température automatique
- Réglage électronique de la température
- Porte intérieure en verre plein
- Fonction de verrouillage automatique
- Fonctions de cuisson : Chaleur de sole, Convection naturelle, Plats surgelés, Grill, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, SteamBake, Chaleur tournante, Turbo grill
- Préparez des frites croquantes au four avec la plaque de cuisson AirFry, accessoire en option
- Température réglable de 30°C - 300°C
- Puissance du grill : 2300 W
- Ventilation de la structure externe
- Extinction automatique
- Eclairage intérieur halogène
- Arrêt automatique du ventilateur à l'ouverture de la porte
- Mode demo
- Payable avec des éco-chèques chez les fournisseurs qui acceptent ce moyen de paiement.
- Longueur de câble électrique: 1.6 m
- Four encastrable
- Nombre de niveaux de cuisson: 3
- Indicateur de chaleur résiduelle
- Grille standard livrée avec le four: 1 grille

Caractéristiques techniques

Dimensions d'encastrement (HxLxP) en mm	600x560x550
Dimensions (HxLxP) en mm	594x596x569
Valeur de raccordement (W)	3490
Type de four	air pulsé
Classe d'efficacité énergétique	A+
Indice d'efficacité énergétique	81.2
Consommation d'énergie chaleur tournante (kWh/cycle)	0.69
Consommation d'énergie conventionnel (kWh/cycle)	0.93
Couleur	Pure Black
Energie Four	Electrique
Nombre de cavités	1
Volume du four (L)	72
Niveau sonore (dB)	45
Consommation en stand-by (kWh)	0.99
Plaque de cuisson (cm ²)	1424
Voltage (V)	220-240
Type de prise	Prise Schuko
Longueur de cordon (m)	1.6
Code PNC	949 499 871

